



# Weingut Peter Jakob Kühn

Oestrich-Winkel

Rheingau

Seit rund 230 Jahren ist unser Weingut im Familienbesitz. Der eigene Anspruch als Motor hat unseren Fokus in den letzten drei Dekaden auf qualitative, mit viel Fleiß und Handarbeit produzierte Weine gelenkt, die ihre Herkunft geschmacklich zum Ausdruck bringen.

Mit Respekt vor dem Wissen und der Erfahrung unserer Vorfahren arbeiten wir seit 2004 als zertifiziertes Demeter-Mitglied nach den Grundsätzen der Biodynamie.

Peter Jakob und seine Frau Angela haben viele wichtige Grundsteine für die heutige Qualität des Weingutes gelegt. Seit 2012 ist ihr Sohn Peter Bernhard Kühn im Weingut für die Weine verantwortlich und leitet den Familienbetrieb heute in 10. Generation, unterstützt von seiner Frau Viktoria.

Die Basis der Qualität der Weine liegt in der Pflege der Weinberge. Biodynamische Bewirtschaftung um lebendige Böden zu erhalten und zu schützen ist die Grundlage für wahrhaftige Weine mit Herkunftsprägung.

Ein weiterer zentraler Baustein in der Qualitätsentwicklung ist die Handarbeit im Weinberg. Alle Trauben werden selektiv per Hand gelesen und über mehrere Stunden schonend gepresst.

Die Weinbereitung erfolgt ohne Zusatzstoffe, Reinzuchtheferen oder Schönungsmittel. Allein die Kraft der Traube macht den Wein. Wir sind nur Begleiter auf diesem Weg.

## Kerndaten

- Familienweingut in 10. Generation, seit 1703
- Inhaber: Peter Bernhard Kühn
- Ertragsreblfläche: 20 ha
- Rebsorten: 19 ha Riesling  
1 ha Spätburgunder
- Mitgliedschaften: VDP (seit 2002)



Demeter (seit 2004)



La Renaissance des Appellations (seit 2012)





- Unsere besten Lagen: Oestricher Doosberg VDP.Große Lage (Grand Cru)
- Mittelheimer St. Nikolaus VDP.Große Lage (Grand Cru)
- Oestricher Lenchen VDP.Große Lage (Grand Cru)
- Hallgartener Jungfer VDP.Große Lage (Grand Cru)
- Hallgartener Hendelberg VDP.Erste Lage (Premier Cru)
- Oestricher Klosterberg VDP.Erste Lage (Premier Cru)

### Im Weinberg

Der Boden als Ausgangspunkt des Weins ist uns unschätzbar wichtig. Die "Natur" im Wein liegt im Boden. Wenn der Boden lebendig ist, kann eine gegenseitige Beziehung zwischen Rebe und Boden wachsen, und wahrhaftige Weine mit schmeckbarer Herkunft können entstehen.

Als Winzer ist es Teil unserer Aufgabe, kultivierend in die Natur einzugreifen. Die Idee der Biodynamie ist es, den Naturhaushalt dabei möglichst wenig zu stören und ein Gleichgewicht zwischen Natur und Kultur zu schaffen. Das tun wir beispielsweise durch das Ausbringen von natürlichem Kompost, durch den wir dem Boden das zurückgeben, was unsere Reben ihm als Nährstoffe entziehen. Durch diese und andere Maßnahmen – wie eine vielfältige Begrünung, der Anwendung von Tee und Kräuterauszügen – erhalten wir auch langfristig die Qualität unserer Böden und ihre Lebendigkeit.

Es kann eine lebendige Beziehung entstehen: Die Pflanze ernährt den Boden und der Boden ernährt die Pflanze. Es entstehen lebendige Terroirs.

### Im Keller

Um wirklich individuelle und charaktvolle Weine entstehen zu lassen, folgen wir keinen festgelegten Rezepten. Jeder Jahrgang gibt uns individuell vor, welche Maßnahmen sinnvoll oder notwendig sind. Genau wie im Weinberg haben wir auch in der Kellerarbeit für uns das Alte als das eigentlich Neue wiederentdeckt:

Unseren Weinen genügend Zeit und Ruhe zu geben, damit sie sich aus eigenen Kräften heraus entwickeln können.

Unsere Weine kommen von lebendigen Böden. Unsere Weine sind aus Trauben gemacht, deren Inhaltsstoffe durch lebendige Austauschprozesse gebildet wurden, und deren Moste nicht mit



Zusatzstoffen in ihrer originären Zusammensetzung verändert wurden. Solche Weine tragen immer den Fingerabdruck ihrer Lage in sich.

## Biodynamie

Biodynamie bedeutet für uns vor Allem Aufmerksamkeit, Empathie und Bewusstsein.

Diese Grundwerte sind der Ausgangspunkt für eine echte Beziehung zwischen Winzer, Rebe und Boden. Der Winzer, der sich aufmerksam um seine Weinberge kümmert, der sich empathisch in seine Reben hineinversetzen kann, wird in der Lage sein, die richtigen Entscheidungen in den verschiedenen Jahren und unter den wechselnden Bedingungen zu treffen.

Der Winzer, der mit offenen Augen bewusst Hinschaut, wenn er durch seine Reben geht, wird die Zusammenhänge erkennen lernen, die seiner Arbeit Wirkung verleihen. Die Faszination der natürlichen Zusammenhänge und die wechselseitigen Beziehungen bewusst zu erleben ist eine große Bereicherung für unsere Arbeit, unsere Weine und unser Leben.

## Auszeichnungen

- Robert Parker's The Wine Advocate
- Jancis Robinson
- Weinwischer
  
- Gault Millau
  
- Vinum Wineguide



Jancis Robinson.com

WEINWISCHER

